Publicado en Girona el 25/02/2021

# [El Torb Cerdanya, el licor de sobremesa de la gastronomía ceretana que recomienda el Hotel Esquirol](http://www.notasdeprensa.es)

## El Torb Cerdanya se puede degustar en los principales establecimientos de restauración de la comarca

 La gastronomía de La Cerdanya se caracteriza por una gran variedad de productos autóctonos, gracias en parte a su privilegiada situación geográfica, marcada por su naturaleza de meseta montañosa, con un clima alpino y una tradición ganadera. Su cocina es variada, con platos típicos y tradicionales provenientes del huerto, la caza, las aves o la ganadería, propios de cada época del año. Precisamente de la maceración en aguardiente de algunos frutos salvajes habituales en La Cerdanya, y de la raíz de la genciana amarilla, se elabora el Torb Cerdanya, un licor suave, afrutado y aromático, que sigue las recetas tradicionales de elaboración de licores del territorio. El licor se ha convertido en un digestivo imprescindible en las sobremesas de la comarca. Además, se pueden hacer combinados para aperitivo mezclando dicho licor con agua con gas, sifón o tónica, y un corte de naranja. Asimismo, combina muy bien con cava, y acompaña a postres, dulces, chocolates o helados. El Torb Cerdanya se puede degustar en los principales establecimientos de restauración de la comarca. Uno de ellos es l Restaurant Esquirol, ubicado en Llívia, que ofrece un amplio menú diario y de fin de semana, donde poder degustar platos típicos de la zona como el Trinxat de la Cerdanya con huevo frito o el surtido de embutidos de la comarca, así como especialidades como el bacalao al horno con tomate gratinado con alioli, la fondue de queso o los pies de cerdo al estilo del xef. "El Torb de Cerdanya recoge la tradición en la elaboración de licores que siempre ha tenido La Cerdanya, y es uno de los digestivos más demandados por los clientes que visitan nuestro restaurante", señala Edu Vidal, gerente del Hotel Esquirol. Sobre el Hotel EsquirolEl Hotel Esquirol está situado en la localidad gerundense de Llívia, en el Pirineo Español, y está completamente rodeado por territorio francés. La frontera principal entre España y Francia se halla a tan solo 2km. El alojamiento, acogedor y familiar, cuenta con 20 habitaciones, y es un punto de partida ideal para esquiar o visitar la zona. El hotel alberga un spa con sauna y piscina al aire libre, dispone de guarda esquíes, ofrece un servicio de alquiler de equipamiento de esquí y la posibilidad de adquirir el forfait. Además, cuanta con el Restaurante Esquirol, que ofrece un amplio menú diario y de fin de semana, donde poder degustar platos típicos de la zona.

**Datos de contacto:**

EDEON MARKETING SL

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-torb-cerdanya-el-licor-de-sobremesa-de-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Viaje Turismo Restauración



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)